



Olivier Leflaive

PULIGNY-MONTRACHET - FRANCE

BOURGOGNE ALIGOTÉ 2023

L'Aligoté est un cépage dont la présence en Bourgogne remonte au 17^{ème} siècle. Ce cépage a obtenu l'Appellation Régionale Bourgogne Aligoté en 1937.



MILLÉSIME

Un millésime exigeant. 2023 s'affiche désormais comme l'année la plus chaude avec des températures au-dessus des moyennes saisonnières. Ce millésime se caractérise aussi par un déficit hydrique important au cours de la saison végétative et une pression des maladies fortes. On a également remarqué de fortes hétérogénéités dans la maturité avec des dynamiques difficiles à anticiper. La vendange a été généreuse nous permettant ainsi d'effectuer un tri prononcé, surtout sur le Pinot Noir.

VIGNOBLE

Assemblage de vignes situées sur les communes de Puligny-Montrachet et Corpeau.
Méthode de lutte: Lutte raisonnée
Vendange manuelle: 70%
Vendange mécanique: 30%

Sol : Argilo-calcaire, argilo-limoneux
Surface : 1 656 ha
Altitude : 220-230m
Age moyen des vignes : 36 ans

VINIFICATION

100% Chardonnay
100% raisins foulés
Débourbage statique 24h
10 mois d'élevage (dont 4 mois d'assemblage en masse)
100% en cuve
12% vol.

DÉGUSTATION

Note de dégustation

Ce vin s'ouvre sur un nez aromatique et frais, dévoilant des arômes expressifs de fruits du verger, tels que la poire et la pêche, accompagnés de délicates notes de fleurs blanches. En bouche, l'attaque est vive et élégante. Ce vin offre une finale rafraîchissante.

Suggestion d'accords Mets & Vins

Idéal pour accompagner vos jambons persillés, mille-feuille d'escargots ou fromage de type faiselle.

Température de service : 10-12°C

Date recommandée de consommation : 2024-2028

Olivier Leflaive

Place du Monument 21190 Puligny-Montrachet (France)
+33 3 80 21 37 65 - contact@olivier-leflaive.com - olivier-leflaive.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



olivier-leflaive.com